Medallones de pollo rellenos sobre vermicelli

Ileana Pérez

Medallones de pollo rellenos sobre Vermicelli, Ileana Pérez 2o Premio, Público en General

Ingredientes:

4 pechugas de pollo deshuesadas
Ruedas finas de jamón glaseado en miel
Queso suizo lasqueado fino
1 taza de aceitunas rellenas
16 oz. de pasta vermicelli de Muellers
2 huevos
1 paquete de galleta molida
Jugo de limón
Sal y pimienta
Papel de aluminio

Para la salsa:

1 cebolla mediana
2 cubitos de pollo Knorr
4 hongos grandes
3 cucharadas de aceite Mazola
2 tazas de agua
4 tazas de harina para todos los usos

Preparación:

Aplane las pechuga con un rodillo o mazo. Sazone con sal, pimienta y jugo delimón por una hora.

Retire las pechugas del adobo y colóquelas sobre una tabla de picar. Cubra cada pechuga con una lasca de jamón y una de queso. Coloque las aceitunas a lo largo de las pechugas. Enrolle la combinación formando un cilindro bien apretado. Envuelva en papel de aluminio presionando y enrolle los extremos. Elimine el exceso de papel..Repita el procedimiento con cada pechuga de pollo. Una vez que todas las pechugas estén enrolladas, póngalas a cocinar tapadas, en agua hirviendo durante 20 minutos.

Una vez que estén cocinadas, retírelas del agua y déjelas enfriar.

Mientras tanto:

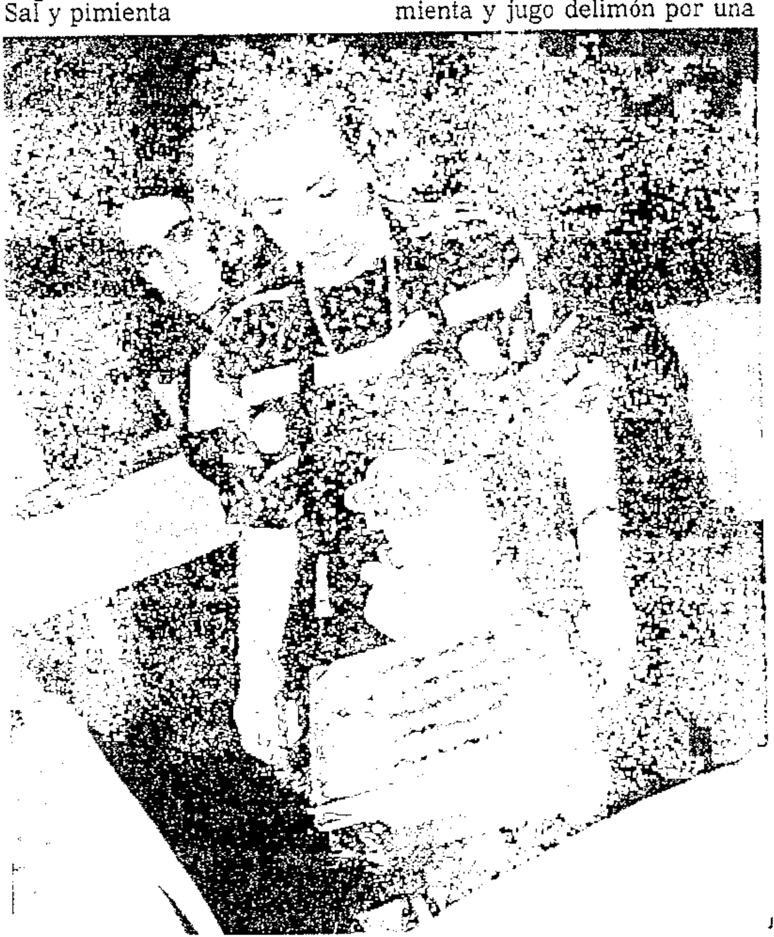
Corte la cebolla y los hongos. Dórelos en aceite Mazola hasta que las cebollas estén doraditas. Añada el agua y los cubitos de caldo Knorr. Cocine hasta que los cubitos se disuelvan. Agregue la harina y siga cocinando a fuego lento (revolviendo constantemente) hasta que la salsa espese.

Una vez que las pechugas estén frías, hierva agua y cocine el vermicelli siguiendo las instrucciones del paquete.

Quítele el papel de aluminio a las pechugas. Corte cada cilindro en discos de una pulgada de espesor. Bata los huevos y empanice los discos de pollo con huevo y la galleta molida. Fría los discos de pollo empanizados en aceite Mazola hasta que estén doraditos.

Presentación:

Sirva los medallones sobre el vermicelli y vierta la salsa por encima. Da porciones.



MEDALLONES DE POLLO CON VERMICELLI

2041900663